

BOLO DE CUSCUZ

INGREDIENTES

4 ovos

3 colheres de manteiga

1 litro de leite

1 xícara de açúcar

1 prato fundo de queijo ralado

1 pacote de coco ralado (pequeno)

1 xícara de maisena

1 pacote de 500 g de cuscuz de sua preferência

2 colheres de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Em um recipiente despeje o cuscuz, a maisena e 1/2 litro de leite e reserve.

No liquidificador, bata os ovos, margarina, queijo, açúcar o 1/2 litro de leite restante (bata de 7 a 15 minutos para evitar o cheiro de ovo).

Bata até ficarem homogêneos.

Adicione a mistura do liquidificador à mistura reservada, até que fiquem homogêneas (caso queira, leve ao liquidificador, na velocidade intermediária e até 5 minutos).

Por último adicione o fermento (dica: dissolva o fermento em um parte da mistura final, como em um xícara para facilitar na homogenização).

Prepare uma forma grande: unte e polvilhe farinha, após açúcar.

Despeje a mistura final na forma e leve ao forno, por cerca de 1 hora (varia com o forno) á uma temperatura de 180° C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/20193-bolo-de-cuscz.html>